

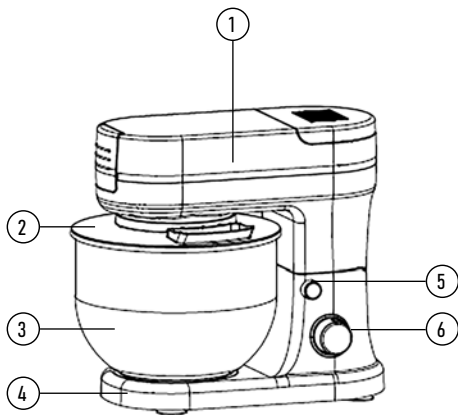
CENTEK®

СТ-1130

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





Уважаемый потребитель!
Благодарим Вас за выбор продукции ТМ СЕНТЕК.
Мы гарантируем безупречное функционирование
данного изделия при соблюдении правил его
эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию. Изготовитель не несет ответственности в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора. Если Вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

Планетарный миксер является бытовым прибором и не предназначен для использования в промышленных целях!

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
2. Прибор предназначен только для домашнего использования.
3. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
4. Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.
5. Прибор не предназначен для использования с отдельным дистанционным управлением или внешним таймером.

6. Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, полностью высушите его и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.

7. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

8. Всегда выключайте прибор и отключайте от сети питания после использования и перед его чисткой.

9. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.

10. Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.

11. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.

12. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.

13. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.

14. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.

15. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.

16. Если прибор не используется, всегда отключайте его от электросети.

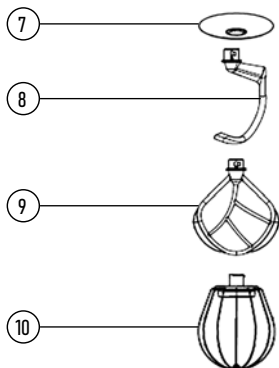
17. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.

2. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Миксер с чашей в сборе - 1 шт.
- Венчик - 1 шт.
- Плоская насадка - 1 шт.
- Крюк - 1 шт.
- Брызговик - 1 шт.
- Крышка для защиты от брызг - 1 шт.
- Руководство пользователя - 1 шт.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Моторный блок
2. Крышка для защиты от брызг



3. Чаша
4. Основание миксера
5. Кнопка фиксации моторного блока
6. Регулятор скорости
7. Брызговики
8. Крюк для замешивания теста
9. Плоская насадка для смешивания
10. Венчик для взбивания

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Установите прибор на ровную твердую поверхность.

Нажмите кнопку фиксации положения моторной части (5), одновременно поднимите моторную часть (1) до щелчка, чтобы она зафиксировалась.

Установите защитную крышку (2) на поворотный рычаг и слегка поверните ее по часовой стрелке, чтобы она надежно зафиксировалась на месте.

Поместите ингредиенты в чашу и установите в углубление на базе миксера. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.

Установите необходимый аксессуар (венчик, плоскую насадку или крюк) на шпindel с внутренней стороны моторной части. Зафиксируйте насадку, повернув ее против часовой стрелки.

Опустите моторную часть (1) до щелчка. Крышка должна плотно прилегать к чаше для смешивания, в противном случае она установлена неправильно. Теперь прибор готов к использованию. Вставьте шнур питания в розетку. Выберите скорость, рекомендуемую в таблице.

Выключите прибор, повернув ручку регулятора скорости на «0», когда вы закончите смешивание. Дождитесь, пока прибор полностью остановится! Отключите прибор от электросети, прежде чем сменить аксессуар, либо разобрать прибор.

Поднимите моторную часть до щелчка.

Отсоедините аксессуар, повернув его по часовой стрелке. Снимите чашу, повернув ее против часовой стрелки.

Данный прибор оснащен регулятором скорости. Для включения и изменения скорости поверните колесо регулятора по часовой стрелке. Указатель на регуляторе укажет соответствующую скорость. Прибор поддерживает диапазон скоростей от 0 до 6, где 0 – режим «Стоп», а 6 – максимальная скорость.

При нагревании двигателя прибора выше температуры 110 °C сработает защитная функция, прибор отключится на некоторое время.

Максимальное время работы прибора не должно превышать более 10 минут, независимо от выбранной скорости. Если вы желаете использовать прибор повторно, выключите его и запустите снова.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:

- 1/3 сухих ингредиентов
- 1/2 жидких ингредиентов
- 1/3 сухих ингредиентов
- 1/2 жидких ингредиентов
- 1/3 сухих ингредиентов

Используйте низкую скорость для замешивания до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до рекомендуемой.

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на насадку для взбивания. Для удобства рекомендуем использовать совок для добавления ингредиентов.

При работе плоская насадка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

– Очистите корпус прибора, протерев ее влажной тканью. Немного моющего средства можно добавить, если прибор сильно загрязнен. Не используйте чистящие салфетки или любые другие сильные растворители или абразивные чистящие средства для чистки прибора, так как они могут повредить внешние поверхности прибора.

– Чашу и проволочный венчик можно мыть в автоматической посудомоечной машине. Плоскую насадку для смешивания, крюк для замешивания теста и прочие основные принадлежности можно тщательно вымыть в горячей мыльной воде, а затем промыть в чистой воде перед просушкой.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение: 220–240 В -50/60 Гц
- Номинальная мощность: 600 Вт
- Максимальная мощность: 1200 Вт



7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно.

По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru.
 Продукция имеет сертификат соответствия:
 № TC RU C-CN.БЖ01.В.00134 от 09.07.2018 г.

Продукция сертифицирована и соответствует всем требованиям российским и европейским стандартам.



9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территорию РФ: ИП Асрумян К.Ш.
 Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независящие от продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным техническим стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
- б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха);
- для приборов, работающих от батареек, - работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, - любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ CENTEK людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

НАЗНАЧЕНИЕ НАСАДОК И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Аксессуар	Изображение	Скорость	Время	Назначение
Крюк для замешивания		1-4	1-4 мин	Тесто для хлеба, кексов, булочек, десертов и др. ВАЖНО: не используйте миксер для замеса теста, если количество муки и воды превышает данные параметры: 700 г муки, 350 мл воды.
Плоская насадка для смешивания		5-6	9 мин	Продукты средней плотности, такие как тесто для оладьев, сливочные кремы, картофельная пюре и др.
Венчик		6	10 мин	Легкие и жидкие продукты и «воздушные» массы, такие как сливки, яйца, жидкое тесто для блинов, майонез, глазурь и др.

10. РЕЦЕПТЫ

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ (1 порция)

Ингредиенты:

- 80 г цельнозерновой муки
- 20 г пшеничной муки
- 60 г теплой воды + 1 ст.л. ложка
- 5 г свежих дрожжей (3 г сухих)
- 0,5 ч.л. соли
- 1/4 ч.л. сахара + щепотка
- 1 ст.л. оливкового масла

Способ приготовления:

- Смешайте дрожжи, 1 ст.л. воды и щепотку сахара. Оставьте на 15 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.
- Смешайте сахар, оливковое масло и воду. В чашу миксера просейте муку, добавьте соль. Сделайте углубление в центре, влейте дрожжи и смесь сахара, масла и воды. Установите крюк для замеса и начните замешивание на средних скоростях. Замешивайте около 5-6 минут. При необходимости добавьте немного воды или муки. Готовое тесто – однородное, эластичное, не липнет к рукам.
- Скатайте тесто в форме шара, смажьте небольшим количеством оливкового масла, сделайте крестообразный надрез сверху, положите в миску, накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 1,5-2 ч. в теплом месте, без сквозняков до увеличения в объеме.
- Слегка «помните» тесто руками и растяните в форме круга, смажьте противень оливковым маслом, перенесите пласт на противень и накройте влажной тряпкой. Уберите в теплое место на 25-30 минут.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (500 г)

Ингредиенты:

- 125 г сахара
- 1 яйцо
- Щепотка соли
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч.л. экстракта ванили
- 125 г масла (нарезать кубиками)

Способ приготовления:

- В чаше миксера смешайте сахар с яйцом и щепоткой соли. Добавьте просеянную муку и экстракт ванили. Установите плоскую насадку и смешивайте примерно 30 секунд до образования «крошки».
- В чашу положите масло. На небольших скоростях замешивайте тесто не дольше минуты. Как только образовалась однородная масса, выключите миксер.
- Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность, немного «помните» руками до образования гладкой, пластичной массы. Скатайте тесто в шар, придавите немного ладонью. Уберите его в холодильник минимум на 1 час. Перед раскатыванием дайте тесту полежать 10-15 минут при комнатной температуре.

РЖАНОЕ ТЕСТО (900 г)

Ингредиенты:

- 300 г ржаной муки
- 400 г пшеничной муки
- 26-28 г соли (столовая ложка с верхом)
- 20 г сахара (ст.л. без верха)
- 320-350 мл теплой воды
- По 2 горсти подсолнечных и тыквенных семечек, семени льна и кунжута
- Предварительно подготовленная опара

Способ приготовления:

- Смешайте все ингредиенты в чаше миксера. Установите крюк для замеса теста. Замешивайте все ингредиенты по рекомендуемым в таблице параметрам.
- Тесто очень липкое, поэтому при помощи влажного шпателя соберите тесто со стенок чаши и разгладьте поверхность, придавая ей шарообразную форму. Накройте чашу пленкой, крышкой или влажным полотенцем и дайте тесту постоять около 10 минут.
- Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность. Придайте форму буханки и выложите на покрытый бумагой для выпечки противень, посыпьте мукой крупного помола (кукурузной мукой и овсяными хлопьями, любимыми семенами), накройте пленкой и полотенцем и оставьте для расстойки приблизительно на 1,5 часа. За это время размер буханок увеличивается практически в два раза.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО (300 г)

Ингредиенты:

- 150 г муки
- 1 ч.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 100 г сливочного масла
- 125 мл молока
- 125 мл воды
- 4 яйца

Способ приготовления:

- Просейте в миску муку, сахар и соль.
- Сливочное масло и молоко смешайте с водой и нагревайте на медленном огне, пока масло не растает. Увеличьте огонь. Как только жидкость закипит, одним движением быстро всыпьте всю мучную смесь. Тщательно перемешайте до получения однородной массы.
- Продолжайте перемешивать на медленном огне, пока тесто не начнет отставать от краев посуды и не образует ком. Снимите кастрюлю с огня и переложите содержимое в чашу миксера. Дождитесь пока масса остынет.
- Перемешивая плоской насадкой на средних скоростях, постепенно добавляйте яйца до получения блестящего на вид теста. Возможно, для этого потребуются не все яйца. Готовое тесто должно медленно стекать с деревянной ложки.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО (400 г)

Ингредиенты:

- 225 г пшеничной муки
- Щепотка соли
- 150 г сливочного масла
- 100 мл холодной воды

Способ приготовления:

- Муку и соль просейте в чашу миксера. 45 г сливочного масла нарежьте кубиками и распределите по поверхности муки. Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на медленных скоростях, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. На 1 скорости постепенно добавляйте в смесь воду до получения мягкого теста.
- Заверните в пищевую пленку и охлаждайте в течение 30 минут.

- На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в форме прямоугольника размером 30 на 10 сантиметров.
- 35 г сливочного масла нарежьте очень мелкими кубиками и равномерно распределите по поверхности верхних двух третей пласта теста. Оставьте достаточное расстояние до краев. Нижнюю треть прямоугольника заверните вверх на слой масла, а затем верхнюю треть заверните на первые два слоя. Два открытых края получившегося конверта прижмите скалкой, чтобы сливочное масло не выдавилось. Заверните в пищевую пленку и охлаждайте 10 минут.
- Поверните тесто на пол-оборота. Еще раз раскатайте и заверните, не добавляя на этот раз сливочного масла. Охлаждать 10 минут. Еще два раза раскатайте и заверните тесто, каждый раз добавляя по 35 г сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками. Заверните и охлаждайте 10 минут. Последний раз раскатайте и заверните тесто, не добавляя сливочного масла. Заверните и охлаждайте не менее 1 часа. Тесто готово.

ТЕСТО ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ (1 шт.)

Ингредиенты:

- 300 г муки
- 1 ч.л. соли
- 2 яичных желтка
- 3 ст.л. подсолнечного масла
- 125 мл воды

Способ приготовления:

- Муку и соль просейте в чашу миксера и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.
- Яичные желтки и подсолнечное масло смешайте с водой. Добавьте к муке и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.
- Вымешивайте смесь на медленных скоростях до получения мягкого липкого теста. При необходимости добавьте 2 столовые ложки воды.
- Увеличьте скорость и продолжайте вымешивать в течение 4-5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Закройте и оставьте на 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ (4 порции)

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 3 стакана пшеничной муки
- 3 ст.л. подсолнечного масла
- 1 ст. минеральной воды
- 1 ч.л. поваренной соли
- 1 ст.л. сахара

Способ приготовления:

- Минеральную воду предварительно доведите до кипения и охладите.
- В чаше миксера смешайте минеральную воду, яйцо, соль и сахар.
- Установите плоскую насадку. Немного перемешайте на минимальной скорости.
- Добавьте в чашу подсолнечное масло. За счет него тесто станет очень мягким и эластичным.
- Просейте муку в чашу так, чтобы не образовывалось комочков.
- Установите крюк для замеса теста. Перемешивайте ингредиенты на максимальной скорости.
- Как только образовалась однородная масса, выключите миксер.
- Оставьте тесто отдыхать на 20 минут.
- Обратите внимание на то, что тесто должно быть гладким и мягким.
- Без добавления муки раскатайте тесто и начинайте лепить пельмени. Оно не будет прилипать к рукам, станет эластичным и податливым. Также тесто не порвется при варке.

ТЕСТО ДЛЯ КУКУРУЗНОГО ХЛЕБА (2 шт.)

Ингредиенты:

- 500 г пшеничной хлебной муки
- 250 г кукурузной муки (мелкого помола)
- 380 г воды
- 20 г соли
- 14 г свежих дрожжей или 5 г сухих (1/4 ч.л.)
- 50 г оливкового масла
- Предварительно подготовленный пулш (опара)

Способ приготовления:

- Налейте воду в чашу миксера, добавьте дрожжи, пулш и кукурузную муку. Все хорошо перемешайте и оставьте на 15 минут, за это время кукурузная мука набухнет.

- Затем добавьте оливковое масло, соль и пшеничную муку и замесите тесто. Установите крюк для замеса и на минимальной скорости мешайте 3 минуты. Проверьте консистенцию теста, оно должно быть мягким. Продолжайте замес на той же скорости еще около 3 минут.
- Положите тесто в слегка смазанную растительным маслом миску, накройте и оставьте подходить при комнатной температуре на 1,5 часа, после 45 минут сложите тесто.
- Подошедшее тесто разделите на 2 равные части, сформируйте каждую часть в свободный шар, накройте их пленкой и оставьте на 10-20 минут отдохнуть. Сформируйте буханки, положите в посыпанные мукой формы, накройте пленкой и дайте настояться при комнатной температуре 1 час.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ (300 г)

Ингредиенты:

- 200 г муки
- 1/4 ч.л. соли
- 2 ст.л. сахарной пудры (для сладкого теста)
- 100 г холодного масла
- 1 взбитое яйцо
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1-2 ст.л. ледяной воды

Способ приготовления:

- Муку, соль и сахарную пудру (для сладкого теста) положите в чашу миксера.
- Масло нарежьте кубиками и добавьте в чашу.
- Перемешайте плоской насадкой для взбивания на минимальных скоростях, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.
- Добавьте яйцо, лимонный сок и ледяную воду. Продолжайте взбивать до получения однородного теста. Выключите миксер.
- Тесто выложите на присыпанную мукой поверхность и еще немного вымесите руками.
- Придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и охлаждайте не менее 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ БУЛОЧЕК (10 шт.)

Ингредиенты:

- 625 г муки
- 7 г сухих дрожжей

- 375 г теплой воды (около 40 градусов)
- 110 г картофельного пюре
- 75 г сливочного масла
- 40 г сахара
- 6 г соли
- 1 яйцо

Способ приготовления:

- В чаше соедините муку (300 г), соль и сухие дрожжи. В отдельной чаше смешайте предварительно сваренное картофельное пюре без добавления молока и яиц, теплую воду и растопленное в микроволновой печи сливочное масло. Добавьте сахар. Если Вы делаете булочки в качестве десерта, можно увеличить сахар до 100 г. Все перемешайте венчиком.
- Пересыпьте муку и дрожжи в чашу миксера. Влейте жидкую смесь в муку. Установите насадку-венчик и взбивайте на средней скорости до однородности массы.
- Высыпьте в чашу миксера остальную муку (325 г). Установите крюк для замеса теста и мешайте на средних скоростях. Вымешивайте пока тесто не скатается в шар и стенки чаши не станут чистыми. При необходимости добавьте еще немного муки.
- Переложите тесто в чистую чашу и накройте пленкой. Уберите в холодильник на 2-4 часа.
- После выложите шар теста на доску и накройте полотенцем. Оставьте согреться на 10-15 минут.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ (500 г)

Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 1 стручок ванили
- 6 яичных желтков
- 125 г сахара
- 40 г пшеничной или кукурузной муки

Способ приготовления:

- Молоко доведите до кипения, предварительно добавив в него расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 20 минут.
- В чаше миксера венчиком на максимальной скорости взбейте яичные желтки и сахар, пока смесь не посветлеет и не загустеет.

- Всыпьте просеянную пшеничную или кукурузную муку и взбивайте на средних скоростях до образования однородной массы.
- Вновь доведите молоко до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитую смесь.
- Перемешайте смесь венчиком на минимальной скорости до образования однородной массы.
- Крем перелейте обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, пока крем не закипит и не начнет загустевать.
- Варите крем еще 1 минуту на медленном огне для заваривания муки, постоянно помешивая.
- Снимите с огня, переложите в глубокую посуду и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ (350 мл)

Ингредиенты:

- 250 мл молока
- 250 мл жирных сливок
- 1 стручок ванили
- 5 яичных желтков
- 50 г сахара

Способ приготовления:

- Молоко и сливки доведите до кипения, предварительно добавив расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 20 минут.
- Яичные желтки и сахар взбейте в чаше миксера венчиком на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
- Повторно доведите молоко и сливки до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитые желтки.
- Перемешайте смесь венчиком на самой медленной скорости до образования однородной массы.
- Вновь перелейте крем в кастрюлю и нагрейте на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Готовый крем образует пленку на деревянной ложке.
- Подавайте горячим или холодным. Если крем будет подаваться холодным, перелейте в чашу и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ (4 порции)

Ингредиенты:

- Сок 1 лимона
- Тертая цедра 2 лимонов
- 2 ст.л. высококачественного джина
- 40 г обжаренных кедровых орешков
- 50 г сахара
- 200 мл жирных сливок
- 100 мл сладкого игристого вина

Способ приготовления:

- Лимонный сок, цедру, джин и сахар положите в миску и перемешивайте до растворения сахара. Отставьте по меньшей мере на 2 часа.
- Сливки взбейте в чаше миксера венчиком на максимальной скорости до образования густой пены.
- Продолжайте взбивать на средних скоростях, постепенно добавляя игристое вино, но не слишком быстро, чтобы сливки не расслоились.
- Уменьшите скорость до минимальной и добавьте смесь лимона и сахара.
- Продолжайте взбивать до получения густой и пышной массы.

БЛИННОЕ ТЕСТО (15 шт.)

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 2 ч.л. оливкового масла
- 1 ч.л. сахара и щепотка соли
- 1,5 ст. муки
- 2,5 ст. молока
- Ванильный сахар

Способ приготовления:

- Разбейте яйца в чашу миксера, добавьте оливковое масло (можно заменить подсолнечным).
- Просейте муку и добавьте ее в чашу миксера.
- Добавьте щепотку соли, сахар и ванильный сахар.
- Влейте молоко.
- Установите венчик и взбейте до однородной массы на максимальной скорости.
- Влейте тесто в глубокую миску.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ БЕЗЕ

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 400 г сахарной пудры или 2 ст. сахара

Способ приготовления:

- В чашу миксера вылейте 4 белка от 4 яиц. Желтки Вам не понадобятся.
- Добавьте щепотку соли.
- Начиная взбивать венчиком начиная со средней скорости и повышая до максимальной, до появления крутой пены.
- Продолжайте взбивать, постепенно добавляя (примерно по 1 столовой ложке) сахарную пудру.
- Чтобы определить степень готовности, зачерпните получившуюся массу столовой ложкой и переверните ее.
- Если масса не сползает вниз и крепко сидит на перевернутой ложке – значит заготовка для безе готова.

ГОРЧИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Ингредиенты:

- 100 г зерен горчицы (светлые, темные)
- 100 г горчичного порошка
- 1 ст. белого сухого вина
- 1/2 ст. коричневого сахара
- 1/2 ст. 9% уксуса
- 1-2 шт. лука шалот
- 4-5 шт. яичных желтков
- Пряности (гвоздика, корица, куркума)

Способ приготовления:

- Смешайте горчичный порошок с зернами горчицы, залейте стаканом воды и дайте настояться полчаса.
- В сотейник влейте белое вино и уксус, положите коричневый сахар и луковичи, добавьте пряности и доведите содержимое до кипения.
- Проварите в сотейнике все вместе около четверти часа на медленном огне. Луковичи выньте из сотейника.
- Яичные желтки добавьте в чашу миксера и тщательно взбейте венчиком. Затем соедините с горчичной массой, перемешайте.
- Добавьте содержимое сотейника и при постоянном помешивании прогрейте в течение нескольких минут до загустения.

- Дайте горчице полностью остыть, переложите в стеклянную посуду и отправьте в холодильник.

МАЙОНЕЗ (250 мл)

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- 1 яичный желток
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- 100 мл оливкового масла
- 100 мл арахисового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

Способ приготовления:

- Чашу миксера с венчик согреть под струей горячей воды, а затем вытрите насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится.
- Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положите в чашу миксера. Взбивайте венчиком на максимальной скорости до получения однородной пенистой массы.
- Растительные масла смешайте в мерном стакане и добавляйте в чашу не выключая миксер: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой.
- Когда все масло впитается, заправьте майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можете увеличить количество лимонного сока.
- Этот майонез получается менее густым, чем майонез, приготовленный с добавлением только желтков.
- Дополнительно: Кунжутный майонез. Вместо оливкового масла возьмите 75 мл масла из обжаренных кунжутных семечек и 25 мл арахисового масла. Добавьте 2 столовые ложки обжаренных кунжутных семечек. Подавайте к белой рыбе и холодной вареной курице.

КАРТОФЕЛЬНО ПЮРЕ С ШАФРАНОМ (4 порции)

Ингредиенты:

- 500 г рассыпчатого картофеля
- 125 г размягченного сливочного масла
- 2-3 капсулы с молотым шафраном
- Свежемолотый белый перец
- Соль (по вкусу)

Способ приготовления:

- Картофель почистите и нарежьте на ломтики одинакового размера.
- Варите картофель в подсоленной воде до готовности.
- Слейте всю воду, положите картофель обратно в кастрюлю и поставьте на слабый огонь для подсушивания.
- Картофель протрите в чашу миксера через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения.
- Добавьте сливочное масло и шафран.
- Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на средней скорости до получения однородной гладкой массы.
- Приправьте по вкусу солью и перцем.
- Подавайте к палтусу, сигабу или другой белой рыбе.

АНДАЛУССКИЙ ГАСПАЧО

Ингредиенты:

- 6-7 крупных спелых мягких помидоров
- 2 небольших болгарских перца
- 2 огурца
- 2 зубчика чеснока
- 2 кусочка черствого батона
- Кусочек свежего чили (без семечек)
- 50 мл винного уксуса (хересного)
- 100 мл оливкового масла
- 2 большие щепотки соли

Способ приготовления:

- Томаты окупите на 30 секунд в кипяток, подденьте ножом и снимите шкурки, вырежьте сердцевину.
- Огурцы очистите от зеленой шкурки, оставшая местами ее следы. Удалите из перца косточки, почистите чеснок.
- Хлеб окупите в воду, дайте слегка размокнуть.
- Все ингредиенты супа поместите в чашу миксера. Влейте масло и уксус, посолите.
- Каперсы, анчоусы, орегано обогатят вкус, но можно обойтись и без них.
- Все ингредиенты смешайте плоской насадкой до получения однородной массы (в ней должны оставаться различными мелкие частички овощей).
- После охладите и подавайте к столу.

- Для подачи используйте листочки базилика или орегано, мелко нарезанные хрустящие овощи (огурец), отварное яйцо.

БРОККОЛИ В СУХАРЯХ

Ингредиенты:

- Половина батона без корки
- 1 яйцо
- 200 г брокколи
- Растительное масло
- Соль (по вкусу)

Способ приготовления:

- Батон поломайте на кусочки, подсушите на сковороде, измельчите в блендере.
- Капусту отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.
- Яйцо взбейте. Брокколи опускайте сначала в яйцо, а затем в сухари.
- Обжарьте на разогретом масле.

ТАТАРСКИЙ СОУС

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 100 г маринованных грибов
- 100 г огурцов
- 100 г зелени лука
- 4 ст.л. горчицы
- 1 ст. растительного масла
- 1 ст. сметаны
- Сахар (по вкусу)
- Соль (по вкусу)
- Перец (по вкусу)
- Уксус (по вкусу)

Способ приготовления:

- Отварите 2 яйца вкрутую.
- Измельчите в чоппере огурцы, зеленый лук, грибы и вареный яичный белок.
- Положите в чашу миксера вареный и сырой яичный желток с 2 ст.л. горчицы, взбейте их венчиком.
- При постоянном взбивании влейте тонкой струйкой растительное масло, добавьте остальную горчицу и смесь из

грибов с огурцами.

- Заправьте соус сметаной, уксусом, сахаром, посолите и перчите, тщательно перемешайте.
- После охладите и подавайте к столу.

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ (Подходит для детского питания)

Ингредиенты:

- 20 г корня сельдерея
- 150 г помидора
- 175 г картофеля
- 4 ст.л. вареной чечевицы

Способ приготовления:

- Вымойте сельдерей и помидор.
- Снимите с помидора кожицу и удалите семена.
- Отварите чечевицу.
- Порежьте овощи и сельдерей на маленькие кусочки и отварите, пока они не станут мягкими.
- Поместите все ингредиенты в чашу миксера.
- Перемешайте все до нужной консистенции на средней скорости, при необходимости добавляя немного детского молока или воды.
- Переложите готовую массу в тарелку и остудите.

СУП-ПЮРЕ С ГОРОШКОМ (Подходит для детского питания)

Ингредиенты:

- 100 г зеленого горошка
- 1 картофелина
- 1 ст.л. сливок
- 2 веточки мяты
- Щепотка соли

Способ приготовления:

- Картофель тщательно помойте, почистите, нарежьте небольшими кубиками.
- Опустите в слегка подсоленную кипящую воду.
- Когда картофель будет готов, добавьте зеленый горошек и варите 2-3 минуты.
- Добавьте сливки и мяту.

- Доведите до кипения и выключите.
- Дайте настояться.
- Слегка охлажденный суп взбейте в миксере.

ПЮРЕ ИЗ НУТА И ОВОЩЕЙ (Подходит для детского питания)

Ингредиенты:

- 1 ст. несоленого куриного бульона
- 0.25 ст. молока
- 1 ст. нута
- 1/2 маленькой луковицы
- 1 морковь
- 1 веточка сельдерея
- 1 зубчик чеснока
- 1 лавровый лист
- Щепотка сушеного тимьяна

Способ приготовления:

- Нарежьте на небольшие кусочки лук, морковь и чеснок.
- Сельдерей промойте и порежьте.
- Смешайте все ингредиенты, кроме молока и тимьяна, в кастрюле и доведите до кипения.
- Затем убавьте огонь и варите в течение 10 минут под крышкой, пока все ингредиенты не станут мягкими.
- Спейте бульон в отдельную кастрюльку, достаньте и выбросьте лавровый лист.
- Добавьте молоко и тимьян и подогревайте в течение пяти минут.
- Влейте смесь и добавьте немного оставшегося бульона.
- От количества бульона зависит финальная консистенция.
- Смешайте все до консистенции пюре.

CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра

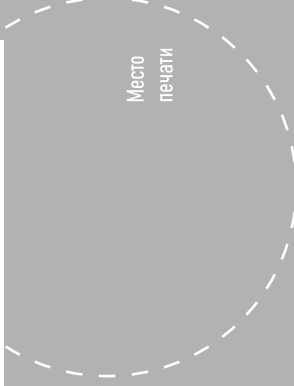


Вид
ремонта

Дата поступления

Дата выдачи

Место
печати

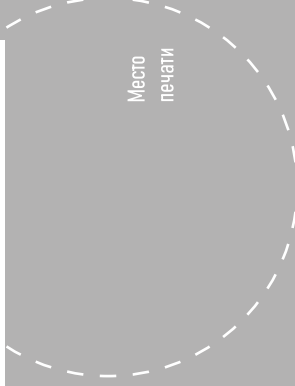


Вид
ремонта

Дата поступления

Дата выдачи

Место
печати



Гарантийный талон №

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны. Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец

Адрес продавца

ФИО и телефон покупателя

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец

Место печати



Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец

Место печати